Restaurant

Weinhäusel

St.Martin / Pfalz

Herzlich Willkommen im Weinhäusel

Wir, das sind Katharina & Philipp, haben das Weinhäusel seit dem 01.05.2023 wieder eröffnet.

Mit einer gepflegten modern interpretierten saisonalen Landhausküche mit Charme können Sie sich bei uns wohlfühlen. Wir achten dabei auf regionale Hersteller, dies sind u.a.

Bio Weingut Winfried Seeber in St. Martin

Metzgerei Hambel in Wachenheim

Bäckerei Buchmüller in Neustadt/Mußbach

Weinessiggut Doktorenhof in Venningen

Apfelgut Zimmermann in Wachenheim

Spargel vom Martinshof in Dudenhofen, Avanzato Gourmet-Eis in Kirrweiler

Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen!

Aperitif

Limoncello Spritz 0,25 - Limoncello I Eis I Limette I Secco	7,90
Aperol Spritz 0,25 - Aperol I Eis I Orange I Secco	7,90
Hugo 0,25 - Holundersirup I Eis I Minze I Limette I Secco	7,90
Port Tonic 0,25 – Grahams weißer Port I Eis I Limette I Tonic	7,90
Pfalztropfen Gin 4cl Weingut Seeber mit Tonic Water 0,2	11,90
Seebers Red Sensation 5cl-Likörwein nach Portwein Art, Weingut Seeber	7,90
Riesling Sekt 0,1- fruchtig I spritzig Weingut Seeber	6,90
„Filou“ 0,1 I alkoholfreier Traubensecco Weingut Seeber	5,90
Campari Orange 0,25 I Campari I Orange I Eis I Orangesaft	7,90
Crodino alkoholfrei 0,25 I Orange I Eis I Soda	5,90

Zum Wein

Körbchen Baguette Bäckerei Buchmüller, Mußbach I hausgemachte Kräuterbutter I Olivenöl I Fleur de Sel	7,90

Restaurant

Weinhäusel

St. Martin / Pfalz

Vorneweg

Salat von Roter Beete & Fetakäse I Birne I Maracujasauce I Cashewkerne	11,90
Tatar von der geräucherten Forelle I Gurke I Apfel I Wasabimayonnaise	14,90
Kartoffelsuppe I Croutons I Zitronenöl I Speck	9,90
Kürbis Kokos Suppe I steirisches Öl I Kürbiskerne	9,90
Feldsalat I Kartoffeldressing I Speck I Croutons	11,90
als Hauptgang	18,90

Zum Satt werden

Rumpsteak I Jus I Pommes Dauphine I Kartoffel-Selleriepüree I Rahmwirsing	34,90
Pfifferlingssaumagen Metzgerei Hambel, Wachenheim Rotkraut I Kartoffel-Selleriepüree	23,90
Blutwurst mit Walnuss & Krokant Metzgerei Hambel, Wachenheim Rotkrautsalat I Apfelgel I Kartoffel-Selleriepüree I Röstzwiebeln	22,90
Ochsenbäckchen I Knödel I Beilagensalat	29,90
Fisch des Tages – fragen Sie gerne nach	Tagespreis
Spinatknödel I Salbeibutter I Tomaten I Parmesan I Salatbouquet	22,90
Pasta I Trüffelsauce I Parmesan I frischer Trüffel I Garnelen	29,90
Großer Salat I Tomaten I Croutons I Mandeln I Garnelen	23,90

Süßes

Zitronengras Panna Cotta I Maracuja I Mangosorbet I Crumble	10,90
Heiß & Süß- 2 Pralinen - wahlweise Kaffee oder Espresso dazu	7,90
Affogato I Vanilleeis I Espresso	6,40
Leckere Sorbets I 2 Kugeln	6,20
Birnensorbet wahlweise mit Secco oder Birnenbrand aufgefüllt im Glas	7,90

Restaurant

Weinhäusel

St. Martin / Pfalz

Zum Schluss Weingut Seeber, St. Martin

Tigerkaffee I Chili-Kaffeelikör 2cl	4,90
Trester vom Spätburgunder 2cl	4,90
Obstbrand I Apfel & Birne 2cl	4,90
Birnenbrand 2cl	4,90
Quittenbrand 2cl	5,30

Noch einen Kaffee?

Café Creme	3,20
Espresso	2,90
Espresso doppio	4,60
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20

Kids

Bratwurst I Kartoffel-Selleriepüree I kleiner Salat	9,90
Pasta I Rahmsauce	8,90

alkoholfreie Getränke

Bellaris Wasser 0,25l -still oder medium-	3,50
Bellaris Wasser 0,75 -still, medium oder classic-	6,90
Fritz Kola & Kola zuckerfrei 0,33	4,80
Limo I Bellaris 0,33 Limette Citrone trüb Johanisbeere Gold Orange Maracujaspritz	3,90
Traubensaftschorle 0,5l I weiß oder rot Weingut Seeber	5,50
Apfelsaftsaftschorle naturtrüb 0,5l Apfelgut Zimmermann, Wachenheim	5,50

Restaurant

Weinhäusel

St. Martin / Pfalz

Bier Flasche

Bellheimer Lord Pils 0,33	3,90
Bellheimer Lord Fresh 0,33 alkoholfrei	3,90
Valentins Hefeweizen 0,5	4,90
Valentins Hefeweizen alkoholfrei 0,5	4,90

Weißwein & Rosé 0,25 Weingut Seeber, St. Martin

2025 Riesling I trocken	6,40
2024 Riesling I feinherb	6,40
2025 Müller-Thurgau I feinherb	5,80
2025 Morio Muskat I feinherb	6,10
2025 Silvaner I trocken Maikammerer Mandelhöhe	6,10
2025 Sauvignon Blanc I trocken	7,90
2025 Weißburgunder I trocken	7,80
2025 Grauburgunder I trocken	7,90
2025 Heroldrebe Weißherbst I trocken	6,10
2025 Blanc de Noir I trocken I Spätburgunder Spätlese	7,90
2025 Rosé I feinherb	6,10

Schorle Weingut Seeber, St. Martin

	0,25	0,5
Rieslingschorle oder Müllerschorle	3,30	6,50
Weißherbstschorle	3,30	6,50

Rotwein 0,25 Weingut Seeber, St. Martin

2023 Dornfelder I feinherb	6,90
2022 St Laurent I trocken	7,90
2023 Spätburgunder I trocken	7,30
2022 Cabernet Dorio I trocken	9,50

2023 Cuvee Unikat I trocken 8,70

Restaurant Weinhäusel St.Martin / Pfalz

Flaschenwein 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

Weiß & Rosé

2022 Rivaner I trocken 25,00

2024 Weißer Burgunder Spätlese I trocken 29,00
St. Martiner Baron

2022 Grauer Burgunder Spätlese I natürliche Süße 29,00
St. Martiner Baron

2023 Chardonnay I trocken 28,00
Traditionell I St Martiner Baron

2021 Gewürztraminer Spätlese 29,00
St. Martiner Baron

2024 Cuvée Charly I trocken 27,00
der Freche mit dem Künstleretikett

2021 Riesling Kabinett I trocken 26,00
St Martiner Baron

2022 Riesling Spätlese I trocken 29,00
Maikammerer Heiligenberg

2020 Riesling Spätlese I trocken I Terrassenlage 39,00
St. Martiner Kirchberg

2018 Cuvée Franz II I trocken 44,00
im Barrique gereift

2022 Frühburgunder Weißherbst I trocken 29,00

Restaurant Weinhäusel St.Martin / Pfalz

Flaschenwein 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

Rot

2022 Spätburgunder Auslese I trocken I im Barrique gereift Maikammerer Kapellenberg	49,00
2020 Merlot I trocken St Martiner Baron	33,00
2020 Syrah I trocken Diedesfelder Rebstöckel	33,00
2018 Cabernet Sauvignon I trocken Diedesfelder Paradies	33,00
2018 Cuvée Franz I I trocken im Barrique gereift	47,00

Sekt 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

2021 Riesling I extra trocken fruchtig I spritzig	39,00
2021 Morio Muskat I trocken I handgerüttelt St Martiner Baron	42,00
2021 Weißer Burgunder brut I handgerüttelt	42,00
2021 Merlot Rosé brut I handgerüttelt	49,00